LASANHA DE FRANGO GOSTOSA DO DERMENEZES

INGREDIENTES

700 g de peito de frango

azeite a gosto

1 dente de alho

500 g de massa fresca para lasanha

120 ml de água

3 g de sal

tomilho a gosto

sal e pimenta a gosto

Molho branco

15 g de manteiga

1 dente de alho amassado

15 g de farinha de trigo

500 ml de leite

200 ml de creme de leite

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos e reserve

Amasse os dois dentes de alho

Coloque azeite em uma panela de pressão, metade do dente de alho e frite até dourar

Adicione o frango e frite rapidamente

Acrescente a água e o sal e cozinhe na pressão por 20 minutos

Desligue o fogo aguarde 5 minutos e retire a pressão

Feche a panela e balance com bastante força de um lado para o outro e para cima e para baixo, até desfiar o frango

Se não conseguir, termine de desfiar pressionando o frango com uma colher contra a panela ou utilizando o garfo

Em uma panela frite a outra metade do dente alho amassado na manteiga até dourar

Adicione a panela da manteiga e misture bem enquanto cozinha até engrossar

Adicione o creme de leite e mexa até ficar homogêneo

Acrescente o queijo parmesão e misture bem

Montagem

Coloque um terço da massa de lasanha na assadeira

Coloque um terço de frango desfiado e cubra com um terço do molho branco

Coloque um terço da massa de lasanha na assadeira

Coloque um terço de frango desfiado e cubra com um terço do molho branco

Coloque um terço da massa de lasanha na assadeira

Salpique queijo parmesão por cima

Asse até gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4465-lasanha-de-frango-gostosa-do-dermenezes.html